



DÉGUSTATION

Cet Entre-Deux-Mers, grâce à une vinification moderne, met en valeur son terroir. Arômes floraux, fruits exotiques avec une touche minérale. Attaque franche, légèrement perlante. Frais et délicat : un vin tout en finesse et harmonie.

Servir frais (9 à 11°C) en apéritif, ou sur entrées (salade landaise, charcuterie), ou produits de la mer (crustacés, poissons grillés). Ce vin est à boire jeune de préférence, mais sa structure lui permet également d'évoluer favorablement jusqu'à 2/3 ans.

DISTINCTIONS

Millésime 2018 Médaille Or Mâcon 2019

Millésime 2017

Médaille Or Lyon 2019
Médaille Or Mâcon 2019
Médaille Bronze Vignerons Indépendants 2018
Médaille Or Gilbert & Gaillard 2018
Sélection 2019 Allemagne « 100 Bordeaux à découvrir »

Millésime 2016

Médaille Or Mâcon 2017
Médaille Or Gilbert & Gaillard 2017
Elu parmi les 3 meilleurs Entre2mers « TOP VIN 2017 »

ASSEMBLAGE

Sauvignon 45% - Sémillon 45% - 10% Muscadelle

VINIFICATION

En cuves béton revêtues époxy. Macération pelliculaire préfermentaire. Pressurage doux (pneumatique). Débourageage et maîtrise des températures par circulation d'eau glacée dans des serpentins inox. Elevage sur lies totales. Mise en bouteille fin janvier en nos chais, avec filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

TERROIR

Plateau argilo-calcaire et boulbènes dans l'Entre-Deux-Mers, sur la commune de Cantois.